

<<烹饪原料及初加工>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料及初加工>>

13位ISBN编号：9787504548528

10位ISBN编号：7504548529

出版时间：2005-7

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：葛惠伟

页数：174

字数：279000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<烹饪原料及初加工>>

内容概要

本书为全国高等职业技术院校烹饪类专业教材，供各类高职院校、技师学院、高级技校烹饪专业使用。

主要内容有：植物性烹饪原料及加工、动物性原料及加工、干货原料及涨发、调辅原料等。

本书也可用于高级烹饪技能人才的培训。

本书由葛惠伟主编，张社昌、高会学、贾晋参加编写；汪卫忠审稿。

<<烹饪原料及初加工>>

书籍目录

第一章 绪论 § 1—1烹饪原料基础知识 § 1—2烹饪原料的选料与品质鉴定 § 1—3烹饪原料的保管
§ 1—4鲜活原料初步加工的概念和原则第二章 植物性烹饪原料及加工 § 2—1粮食类原料 § 2—2
豆类粮食 § 2—3薯类粮食 § 2—4粮食制品 § 2—5蔬菜类原料 § 2—6果品类原料 § 2—7果蔬
原料的初加工第三章 动物性原料及加工 § 3—1畜禽类原料及加工 § 3—2两栖爬行类原料及加工
§ 3—3鱼类动物原料及加工 § 3—4低等动物类原料及加工 § 3—5部位取料 § 3—6整料出骨第四
章 干货原料及涨发 § 4—1植物性干货原料 § 4—2动物性干货原料 § 4—3干货原料的品质鉴别与
保管 § 4—4干货原料的涨发第五章 调辅原料 § 5—1调味原料 § 5—2辅助原料

<<烹饪原料及初加工>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>